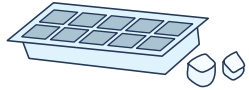
冷蔵庫の自動製氷機の落とし穴

氷を入れた飲み物が美味しく感じられる季節になってきました。最近の冷蔵庫はタンクに水を入れておけば自動で氷を作ってくれる便利な機能が一般的になっています。ところでこの氷を使って飲み物を冷やしたとき、しばらくするとコップの中に沈殿物がある…。こんな経験ありませんか？

実は、この沈殿物は微生物の塊と考えられます。水しか入れてないのに…、冷蔵庫の中なのに…。この微生物がどこからやってきたのでしょう。

●自動製氷機のタンクの中は…



製氷水タンクの中は洗って使われている事でしょうが、そもそも完全に無菌の状態ではありません。さらに、入れる水も無菌というわけではありません。水をタンクに入れる作業では、手からや空気中を浮遊する菌やカビの胞子がタンク内に入る事も十分に考えられ、ペットボトルのミネラルウォーターを入れても同じことです。これらの侵入した微生物やカビが、水が氷となるまでの間にタンク内で増えていくわけです。

ここで、冷蔵庫の中なのにどうして増えるのか…という疑問がわくと思います。冷蔵庫の温度は一般には数℃～10℃でしょうが、実はこの温度帯でも十分に増える事ができる「低温細菌」という厄介な微生物もおり、冷蔵庫の中といえども過信は禁物なのです。

以上の事から、タンク内で増えた微生物が自動製氷機の配管を通り氷の中に閉じ込められて出ていくことになります。冷蔵庫の取扱説明書にはおそらく「週に１回は掃除をしましょう…」というような事が書かれているのではないでしょうか？

●対策はどうすればいいの？

では、対策としてはどのような事が考えられるでしょうか？基本的にはタンク内に入る微生物の数を減らすことと、増える時間を与えないことが重要です。

1、水タンクの内側は隅まできれいに掃除する。
2、入れる水は殺菌され、塩素の残っている水道水が望ましい。
3、頻繁に氷を使い、水が滞ることがないようにする。
**　または、タンクの水は早めに交換する。**

…ということなので、ミネラルウォーターや湯ざましは、自動製氷機には向いていません。どうしてもこれらの水から氷を作りたい場合は、昔ながらの製氷皿を使ったほうが良いでしょう。

本格的に氷を使う季節がやってきます。ちょっと気にして、気持ち良い夏を迎えましょう。

災害用の保存にも水道水のほうが良い

きちんと殺菌され、塩素が残留するように管理されている水道水は、保存にも向いています。容器は空気を通さないペットボトル（灯油容器のようなポリエチレンは空気を通すのでダメだそうです）を使い、口いっぱいまで水道水を蛇口から入れ、空気の入らないよう蓋を閉め、冷蔵庫で保管すれば１週間程度は大丈夫なようです。逆に、沸騰させて塩素を抜くとかえって菌が繁殖しやすくなり、保存にも向いていません。

東海コープ 商品安全検査センターからの

おいしくって、安全なおはなし